طريقة عمل المعمول بالزبدة والطحين ،بقوام هش ويذوب في الفم، تجربتي الشخصية

منذ القدم كان لأجدادنا طقوساً خاصة يفعلونها في العيد ، البعض منها اندثر ولم يعد موجوداً

. والآخر لا يزال الى عهدنا هذا حاضراً وبكل قوة

وأهم ما يخطر في بالنا عند ذكر العيد ، هي الحلويات اللذيذة التي تصنعها أمهاتنا بأيديها الطيبة

وأمثلتها كثيرة ، ولذكر بعضها (ككعك العيد والبرازق والغريبة والمعمول وخبز العيد)

وأكاد أجزم أن في يوم العيد ليس هنالك بيت عربي يخلو من بعض هذه الأصناف وخاصةً المعمول

فالمعمول تاريخه عريق جدا يعود لعهد الفراعنة أي منذ أكثر من ٥ الاف سنة قد مضت .

وبما أن عيد الأضحى المبارك أصبح على الأبواب فالكثير من رَبات البيوت وأمهاتنا الغاليات يبحثن عن طريقة عمل المعمول

ولا شك أن الطرق كثيرة ولذيذة ، ك طريقة معمول ستي ، او طريقة عمل المعمول السوري أو السعودي ... الخ

ولكن من تجربتي الشخصية وجدت طريقة اليوم التي سيتم طرحها إن شاء الله

ألذ ما يمكن تذوقه من أصناف المعمول ، فالقوام هش ويذوب في الفم ولذيييييييذ بشكل لا يمكن تصوره .

ونشكر صاحبة الوصفة سفيرة الطبخ أم أنوار على ابداعها وابتكارها لمثل هذا المعمول الرائع .



ولنبدأ بسم الله في طريقة عمل المعمول :

أولاً المقادير في طريقة عمل المعمول :

العجينة :

- 2 كوب من الزبدة بحرارة الغرفة.
- 1 كوب من السكر البودرة .
- 1 كوب من الزيت النباتي .
- 1 كوب حليب بودرة .
- 2 بيضة كاملة .
- ملعقة كبيرة فانيلا .
- برش ليمونة كاملة .
- 1 كيلو من الدقيق (الطحين)

نصف ملعقة صغيرة باكنغ باودر -

: الحشوة

كيلو ونصف من العجوة أو معجون التمر -

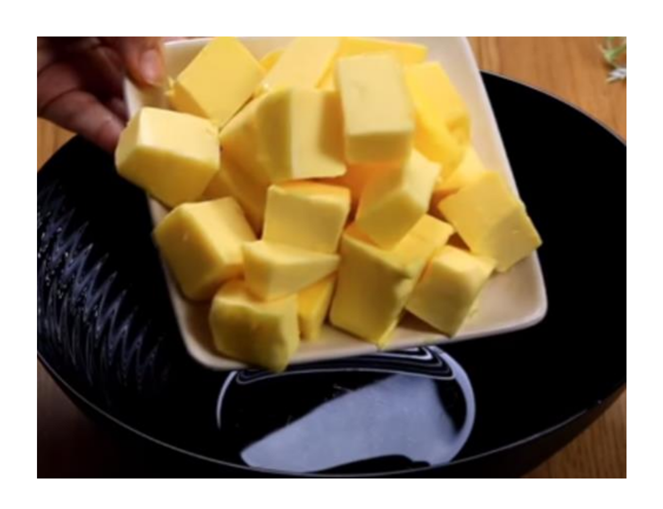
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة .

- (نصف ملعقة صغيرة قرفة (دارسين

- (ملعقتين كبيرتين من القطر (الشيرة

: ثانيا : خطوات تحضير عجينة طريقة عمل المعمول

نضع ٢ كوب من الزبدة في وعاء كبير) ويجب أن تكون الزبدة في _ حرارة الغرفة).



. نضيف فوقها كوب من سكر البودرة _



ونبدأ بعملية الخفق في المضرب الآلي (يمكن الاستعاضة عنه بالعجانة _
).





نستمر بالخفق حتى تتجانس الزبدة مع السكر ويذوب نهائياً ويصبح اللون _
قريب من الأبيض .



. ومن ثم نضيف كوب الزيت النباتي وكوب من الحليب البودرة _





ونعود للخفق جيداً ليصبح لدينا خليط قوامه جداً ناعم كما في الصورة _
. التالية



_ بعد ذلك نقوم باضافة ٢ بيضة كاملة مع الفانيلا فوق الخليط والقليل من برش قشر الليمون (برش ليمونة واحدة يكفي)





_ ونعود ونخلط جيدا ليصبح لدينا خليط قوامه كريمي وناعم جدا جدا جدا كما في الصورة التالية .





_ في وعاء آخر نقوم بتنخيل ١ كيلو من الدقيق (الطحين) مع اضافة
نصف ملعقة صغيرة من الباكنغ باودر فوقه .





وبعد عملية النخل ، نقوم بسكب الخليط فوق الطحين ونبدأ بتقليبهما جيداً _
.



. وبعد أن يشتد قليلا نبدأ بعجنه بيدينا كما في الشكل التالي _





ومن ثم نتركه جانباً لمدة ربع ساعة ليرتاح قليلاً _



. وفي هذه الأثناء نبدأ بعملية تحضير الحشوة في طريقة عمل المعمول _

: ثالثا : تحضير الحشوة في طريقة عمل المعمول

نضع كيلو ونصف من العجوة (معجون التمر) في إناء ونضيف فوقه ٤ _ ملاعق من الزبدة (بحرارة الغرفة) ونصف ملعقة من الدارسين (القرفة).





. ونبدأ بعملية العجن حتى نحصل على عجوة جداً طرية _



ولتسهيل عملية العجن يمكن اضافة ٢ ملعقة كبيرة من القطر لتصبح _ أطرى أكثر .

. بعد عجنها تماما والحصول على مثل هذا القوام _



. نبدأ بتكوير العجوة على شكل كرات دائرية بحسب الحجم الذي نحتاجه _



: رابعا: تشكيل أقراص المعمول في طريقة عمل المعمول

طريقة التشكيل لا بد أنها سهلة عند الكثير من الأشخاص لكن يجب اتباع _ بعض التعليمات

وخاصة لقد واجهتني بعض المشاكل في عملية التشكيل حيث أن العجينة كانت تلتصق في القالب .

ولتجنب حدوث ذلك ، نضع القليل من الزيت في قالب المعمول ومن ثم نضع العجينة التي بداخلها العجوة .

. نحاول عدم ضغطها بشدة حتى لا تلتصق _

واذا واجهتي مشاكل في لصق العجينة بداخل القالب ، حاولي عجنها مرةً _ أخرى بيديكي وأعيدي الكرة مرةً أخرى.

وطريقة أخرى يمكن وضع كيس نايلون داخل قالب المعمول ومن ثم _ وضع العجينة وتشكيلها .

وبالنسبة للرسمة لم أواجه أي مشاكل في ثباتها ، كانت واضحة جداً _.

وايضا اعملي في مكان بارد حتى لا تصبح العجينة جدا لينة وتخرج _ الزبدة من اقراص المعمول المشكلة .

بعد أن تقومي بتشكيل جميع الأقراص ، ننقل الى المرحلة الأخيرة (_ الشوي)









: خامساً : مرحلة شوي المعمول في طريقة عمل المعمول

. تعتبر هذه المرحلة أهم مرحلة ، فنتائج عملنا الشاق نجده هنا _

أولا يجب أن يكون الفرن ساخنا مسبقاً ، لذلك نقوم بتشغيله قبل بربع _ . ساعة على درجة حرارة ٢٠٠ من الأسفل

. نضع شبك الفرن على آخر رف من الأسفل _

. (ندخل صينية المعمول ، ونتركها لمدة ربع ساعة (١٥ دقيقة _



_ بعد ذلك نقوم بتشغيل الشواية من الأعلى ، حتى تبدأ أقراص المعمول بأخذ اللون الذهبي من الأعلى .

_ يمكن المعمول يأخذ أكثر من ربع ساعة ، وذلك حسب الفرن ، لذلك يجب تفقدها من حين لآخر من الأسفل لضمان الجودة .

_ بعد عملية الشوي والنضوج ، نضع الصينية جانباً ونتركها لتبرد تماما ، ومن ثم نقوم بحفظها بعلب محكمة الاغلاق.



_ هذه المقادير تصنع ٢ كيلو ونصف من معمول التمر .



_ المذاق ، لا استطيع وصفه بالكلمات ، لانه جدا جدا جدا شهي ولذيذ ، وخاصة بعد أن يبرد قرص المعمول .

_ القيمة الغذائية لقرص المعمول الذي يزن (٥٠ غرام) يحوي على ٢٠٠ سعرة حرارية ، لذلك نحاول عدم الاكثار لاجل صحتنا .



_ نتمنى تجربة الوصفة واتباع التعليمات تماما كما في ترتيبها لضمان نجاحها ان شاء الله .

_ ونترككم مع بعض من صور اقراص المعمول في نتيجتها النهائية .






من الداخل
هشة جدا







والى هنا متابعينا الكرام نكون قد ختمنا وصفتنا لليوم ونأمل أن تكون قد نالت على اعجابكم ورضاكم ان شاء الله

ونتمنى أن تكون وصفة ناجحة عند تجربتها